



## Originalité, qualité et bon goût pour les fêtes de fin d'année avec les Poissons d'Aquaculture de Nos Régions.

Si trouver le cadeau idéal pour Noël n'est pas toujours une chose aisée, il en est souvent de même pour les repas de fêtes. Il faut jongler avec les goûts des invités, être original pour servir des plats qui ne ressemblent pas à ce que l'on sert tous les jours, travailler à une belle présentation. Mais souvent, il est complexe de savoir bien choisir les bons produits et d'être certain de leur qualité.

Reconnus pour leur fraîcheur, leur goût et leur diversité, les poissons d'Aquaculture de Nos Régions sont un gage de qualité. Alors si vous êtes en panne d'idées et que vous souhaitez proposer à vos convives un menu de bon goût, le Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture a la recette ! Suivez le chef...

### AMUSE BOUCHE



## **B**rouillade d'œufs au caviar d'Aquaculture de Nos Régions

Recette pour 6 personne(s)

Temps de préparation : 30mn

#### Ingrédients

- 12 œufs
- 50 g de Caviar d'Aquaculture de Nos Régions
- 50 g de beurre doux
- 3 cl de crème liquide entière
- 6 pincées de sel fin
- 6 tours de moulin à poivre
- 1 gousse d'ail

#### Préparation

Casser les œufs dans une calotte ou un cul-de-poule, puis les fouetter légèrement. Saler et poivrer. Dans une casserole, mettre le beurre à fondre à feu doux puis ajouter les œufs. Les cuire pendant quelques minutes, toujours à feu doux, en remuant régulièrement à la cuillère (ils doivent coaguler lentement et régulièrement). Dès que les œufs deviennent crémeux et commencent à coaguler, ajouter un peu de crème liquide. Répartir la brouillade dans des bols chauds, puis déposer une quenelle de caviar d'Aquaculture de Nos Régions au centre. Servir aussitôt.



**Le saviez-vous ?** La filière productrice de caviar d'Aquaculture de Nos Régions est de petite taille mais dynamique et conduite par **17 entreprises et répartie sur 21 sites de production**. L'Aquitaine s'en est fait une spécialité. La France produit chaque année **environ 20 tonnes de caviar** sur un marché mondial de l'ordre de 150 tonnes, et se positionne avec l'Italie en tête des pays producteurs en Europe et dans le monde.



## ENTRÉE



# H

## uîtres aux algues, œufs de truite d'Aquaculture de Nos Régions

**Recette pour 6 personne(s)**

**Temps de préparation :** 20mn

**Temps de cuisson :** 10mn

**Temps de repos :** 30mn

### Ingrédients

18 Huîtres creuses n°3

30 cl de vin blanc sec

1 branche de thym

6 tours de moulin à poivre

2g d'Agar Agar

50g Algue Wakame

30g œufs de truite d'Aquaculture de Nos Régions

1 branche de romarin

1 échalote

¼ de bouquet de ciboulette, d'aneth et de cerfeuil

3 cl jus de citron



© Source : atelierdeschefs.fr pour le CIPA

### Préparation

Ouvrir les huîtres, filtrer le jus et décrocher le pied des coquilles. Conserver les huîtres dans la moitié du jus.

Porter le vin blanc à ébullition avec une cuillère à café de tartare d'algues et les aromates, puis ajouter le jus d'huître et 1 dl d'eau.

Laisser frémir pendant 4 à 5 min, ajouter alors l'agar-agar et porter de nouveau à ébullition, puis filtrer. Laisser ensuite la gelée prendre dans un grand plat large à placer au frais.

### Réaliser le tartare d'algues

Cuire des algues wakame à la vapeur puis les hacher finement. Les assaisonner ensuite avec l'échalote ciselée, du jus de citron et des herbes finement hachées, puis laisser refroidir.

Lorsque la gelée a pris, la remuer avec une fourchette pour obtenir de petits morceaux.

Dans les coquilles, répartir le tartare d'algues, poser dessus une huître puis la poivrer légèrement, ajouter une cuillère à café de gelée et terminer par les œufs de truite d'Aquaculture de Nos Régions.

**Bon à savoir !** Dans nos régions, une **cinquantaine d'ateliers** se sont spécialisés dans la transformation de truite et la production de produits élaborés, proposant ainsi une large gamme (rillettes, truites, fumées, œufs...). Les œufs de truite, de couleur orangée, sont présentés dans des pots de 50g à 90g. Ils se dégustent en **apéritif nappés sur des toasts** et juste agrémentés d'une goutte de citron ou à **la petite cuillère à même le pot pour les plus gourmands...**



# T

## urbot d'Aquaculture de Nos Régions rôti à la feuille de laurier

Recette pour 6 personne(s)

Temps de préparation : 20mn

Temps de cuisson : 20mn

### Ingrédients

6 pavés de Turbot d'Aquaculture de Nos Régions  
 6 pincées de sel fin  
 6 tours de moulin à poivre  
 2 cl d'huile d'olive  
 50 g de beurre doux  
 1 gousse d'ail  
 3 branches de thym  
 6 feuilles de laurier  
 5 cl de vinaigre de cidre  
 12 cl de fond brun de volaille  
 3 patates douces rouges  
 12 oignons nouveaux  
 6 pincées de sel  
 5 cl d'huile d'olive



© Source : atelierdeschefs.fr pour le CIPA

### Préparation

#### ❖ Pour le poisson

Dans une poêle avec de l'huile d'olive chaude et fumante, saisir pendant 5 min les pavés de turbot d'Aquaculture de Nos Régions assaisonnés de sel. Les retourner ensuite délicatement et poursuivre la cuisson à feu doux. Ajouter l'ail écrasé, le thym et les feuilles de laurier. Nourrir le poisson en ajoutant le beurre. En arroser régulièrement le turbot d'Aquaculture de Nos Régions.

Déglacer la poêle au vinaigre de cidre et laisser réduire, puis ajouter le fond de volaille. Laisser réduire à nouveau jusqu'à ce que la sauce soit "nappante" et onctueuse. Poivrer au dernier moment.

#### ❖ Pour la garniture

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Éplucher les patates douces et les couper en bâtonnets, puis les disposer dans un plat allant au four. Les assaisonner de sel, puis les arroser d'un filet d'huile d'olive. Enfourner à 180 °C pendant 20 min.

Éplucher et laver les oignons nouveaux, puis les tailler en fines rondelles. Dans une poêle chaude, verser un filet d'huile d'olive et colorer les oignons de chaque côté.

Réaliser une décoration au fond des assiettes avec la sauce des turbots d'Aquaculture de Nos Régions, puis disposer un pavé de poisson dans chaque assiette. Finir par les patates douces et les oignons. Servir aussitôt.

**Le saviez-vous ?** Aujourd'hui, la totalité de la production nationale de turbot, soit environ **350 tonnes**, est certifiée Label Rouge. Le turbot fait partie des espèces « pionnières » de l'aquaculture marine et est élevé avec le plus grand soin près du littoral de Vendée et en Bretagne. De l'œuf au turbot Label Rouge proposé sur les étals, il faut près de 30 mois pour offrir un produit de qualité supérieure.



## Les poissons d'Aquaculture de Nos régions : un repère de bon goût !

En choisissant des poissons d'Aquaculture de Nos régions, le consommateur s'assure d'avoir les poissons parmi les plus frais du marché. En effet, quelque soit la période de l'année, et grâce à leur proximité avec les points de vente, les poissons d'Aquaculture de Nos régions sont pêchés à la commande et présents sur les étals en un temps record (entre 24h et 72h). Ainsi, toutes les qualités gustatives et nutritionnelles sont préservées et leurs chairs n'en sont que plus moelleuses, fondantes et savoureuses.



Afin de faciliter l'information du consommateur, la « Charte Qualité – Aquaculture de nos régions® » réunit les engagements des pisciculteurs concernant la qualité et les conditions d'élevage rigoureusement contrôlées des poissons d'eau douce et d'eau de mer. Elle met en avant toutes les garanties de fraîcheur, de traçabilité, et de bien être des poissons que le consommateur peut trouver près de chez lui. Il peut ainsi consommer des poissons élevés dans nos régions en toute confiance. Près des 2/3 des pisciculteurs de nos régions sont déjà signataires de la charte qualité « aquaculture de nos régions ». Au-delà de cette marque collective, certains producteurs ont choisi de développer des certifications Label Rouge et Agriculture Biologique. Chacune de ces démarches permet de garantir au consommateur un produit de grande qualité.

Visuels et textes des recettes sur simple demande. Découvrez toutes nos recettes sur :

<http://www.aquaculturedenosregions.com/>

### A propos du CIPA :

Créé le 16 décembre 1997, reconnu officiellement le 11 juillet 1998 par les Pouvoirs Publics, le CIPA (Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture) regroupe les organisations professionnelles représentatives de la filière piscicole. Depuis le 15 Juin 2000, le Syndicat de l'Aquaculture Marine et Nouvelle (SFAM) a rejoint l'organisation.

Tous les acteurs de la pisciculture marine et continentale : producteurs, transformateurs et fabricants d'aliments, sont ainsi représentés au sein d'une même interprofession.

Le CIPA est composé de 3 collèges :

- Le collège des producteurs via la FFA (Fédération Française d'Aquaculture) qui représente les pisciculteurs en eau douce et en eau de mer.
- Le collège des fabricants d'aliments via le SPPA (Syndicat Professionnel des Producteurs d'Aliments Aquacoles).
- Le collège des transformateurs via l'ATT (Association des Transformateurs de Truite).

Pour plus d'informations sur les qualités des poissons d'aquaculture, rendez-vous sur le site : [www.aquaculturedenosregions.com](http://www.aquaculturedenosregions.com)



**Contacts Presse : Agence Gulfstream Communication**

**Aurélie VINZENT / Hélène JADOT**

Tél. : 01 72 00 24 42 / 01 72 00 24 43

Campagne financée avec le concours de

